



DAGERNOVA LIEBLINGSREZEPTE

Frisch aus der Küche unserer Kolleginnen und Kollegen, kombiniert mit den passenden Weinen!

Heidis SPARGEL- SALAT



Heidemarie Pauly

Wir wünschen Ihnen viel Freude
beim Kochen und Genießen!





Spargelsalat mit Ei

Zutaten

- 1 kg weißer Spargel
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 3 Eier
- 2 EL Schnittlauch - gehackt

Dressing-Zutaten

- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Weißweinessig
- 1 EL Honig
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden.
- Spargel in einen Topf mit kochendem Wasser, Salz und Zucker geben und mit Salz und Zucker 10 Minuten kochen. Eier für 7 Minuten hart kochen, dann kalt abschrecken, pellen und vierteln.
- Alle Zutaten für das Dressing verrühren, dann mit dem Spargel mischen. Eier vorsichtig unterheben und den Salat mit Schnittlauch garnieren.

Unsere Weinempfehlung:

Wir empfehlen unseren **Dagernova Riesling feinherb**. Mit seinem Duft nach reifen gelben Äpfeln, der dezenten Säure und dem feinen Schmelz begleitet er die zarten Spargelaromen besonders harmonisch.



Zum Wein